

Lunch Time

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
21.07.2025 – 02.08.2025

Misticanza dell'orto
oppure
Zuppa del giorno

* * *

con primo piatto a scelta 32.00

Risotto al basilico e limone con stracciatella di bufala
Fusilli trafileti al bronzo con ragù bianco di vitello e finferli

oppure

con secondo piatto a scelta 42.00

Filetto di dentice saltato con zucchine, patate e menta
Tagliata di manzo aromatizzata al pepe della Valle Maggia, fagiolini e patate arrosto

* * *

Acqua minerale
Caffè espresso
Amaretto mignon selezionato

Vini al bicchiere

Bianco

Roero Arneis LAGOBAVA DOC – Roero Arneis biologico 10 cl 8.00
Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte

Rosso

L'Amo LAGOBAVA DOC – Pinot nero, Merlot biologico 10 cl 9.00
Azienda Agricola di Micaela Lago e Gabriele Bava, Vignale Monferrato, Piemonte



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.

Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Proposte culinarie

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
21.07.2025 – 02.08.2025

Piccola
porzione

Chi ben comincia...

Gaspacho andaluso di pomodoro	 	12.50
Bruschette con prosciutto crudo, burrata e pomodorini confit		20.00
Ceviche di branzino e rape marinate	 * 	19.00 25.00

prosegue con gusto...

Risotto al basilico e limone con stracciatella di bufala	  *	19.00 25.00
Fusilli trafilati al bronzo con ragù bianco di vitello e finferli		21.00 27.00
Cappellacci ripieni di melanzane, timo e nocciola		25.00

divaga con squisiti sapori...

Filetto di dentice saltato con zucchine, patate e menta	 *	39.00
Tagliata di manzo aromatizzata al pepe della Valle Maggia, fagiolini e patate arrosto	 *	42.00
Petto d'anatra dorato, radicchio brasato e arancia	 *	38.00

e si perde in dolcezza.

Tiramisù estivo con gelato al caffè		9.80
Il Pomodoro Al Porto		8.20
Grande scelta di delizie Al Porto, che vi invitiamo a scegliere dal nostro ricco assortimento in pasticceria.		



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
21.07.2025 - 30.08.2025

L'orata all'acqua pazza è una classica ricetta di pesce dal gusto delicato. Si dice che la cottura all'acqua pazza sia stata inventata dai pescatori di Ponza, isola laziale, e che fosse diventata assai di moda a Capri grazie a Totò, che era ghiotto del pesce cotto all'acqua pazza.

L'orata all'acqua pazza è il piatto principale ideale da servire nel periodo estivo, in quanto si presenta come una ricetta leggera e buonissima anche se mangiata fredda: un piatto che stupirà i nostri commensali per la sua semplicità e il suo sapore irresistibile.

Le nostre proposte

Sfogliatina al pomodoro e cipolla agrodolce	 	22.-
Paccheri ai tre pomodori		28.-
Orata alla nostra acqua pazza		39.-

Vini al bicchiere

Bianco Lugana Pievecroce DOC – Trebbiano Azienda Agricola Costaripa, Moniga del Garda, Brescia, Lombardia	10 cl	8.00
Rosato Rosamara, Chiaretto DOC – Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Azienda Agricola Costaripa, Moniga del Garda, Brescia, Lombardia	10 cl	8.00


senza carne o pesce


senza ingredienti animali


senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine


senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.

Creazioni della pasticceria artigianale Al Porto

Tartelette Lampone e Passione	8.20
Su una friabile pasta sablée si accostano due nobili frutti, il lampone e il frutto della passione	
Tortino carote e mandorle    	6.90
Squisito tortino vegano di carote e mandorle. Ideale come ottimo spuntino o dessert	
Cake al cioccolato    	6.90
Delizioso cake al cioccolato Grand Cru con farina di riso e una copertura croccante di fave di cacao	

Gelati e sorbetti artigianali Al Porto

Gelati e sorbetti

Preparati artigianalmente dai nostri gelatai con ricette tradizionali e i migliori ingredienti

Gelato alla vaniglia di Tahiti	o	4.10
Gelato al cioccolato Grand Cru 72%	oo	7.40
Gelato al Café Mocca	ooo	11.00
Gelato alle fragole		
Sorbetto ai lamponi		
Sorbetto ai limoni siciliani		
Porzione di panna montata		2.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.